



ロオジエ
L'OSIER

美しい料理は美しい厨房から生まれる

2013年10月、資生堂の最高級フランス料理店「ロオジエ」がリニューアルオープン。エグゼクティブシェフのオリヴィエ・シェニョン様のポリシーが具現化した「美しい厨房」が実現した。

この「美しい厨房」一式をフジマックが設計・施工を担当。2年以上にわたり打ち合わせ、提案を繰り返し、細部にまでこだわり抜いた最高峰の厨房が完成した。

— 細部にまでこだわり抜いた最高峰の厨房



「フランスよりフランス的」と称されるレストランのメイン厨房は、伝統的なヨーロッパスタイル。調理器具などで視界を遮らない広々とした印象の空間は調理に集中できる環境が整っている。

メイン厨房とガラスで仕切られたパティスリー。コールドテーブル上のトップは壁付け、アイランド共に大理石仕様。





「ガスの炎を使って料理することが大好き」と言うシェニヨン・シェフ。厨房の機器はガスが中心。メイン厨房のガスフィントップレンジ、バックキッチンにはガスオープン、「涼厨」機器のガスローレンジが配置。厨房内の加熱調理が行われるエリアには換気天井システムを導入、快適な厨房が実現。

— すき間をつくらない「美しい厨房」



「料理の流れに沿ったレイアウトで作業がしやすく、この美しい厨房をとても気に入っている」とシェニヨン・シェフ。美しい厨房には清掃性も不可欠。厨房設備は汚れの入り込むすき間や凸凹をなくすことで、徹底した清掃を実現できるつくりになっている。





調理機器や什器は床にコンクリートで固定、床とのつなぎ目はR加工で清掃性に配慮。ステンレス天板はつなぎ目のない1枚ものを使用。ステンレス製什器は現場で溶接加工するなど、厨房内のすき間を徹底的に排除。すき間がないことで負担を軽減し、清掃を徹底できる「美しい厨房」をキープできる。

ロオジエ (L'OSIER)

銀座・並木通りにパリの雰囲気を感じてたたずむフレンチの名店。
「ロオジエ」は銀座のシンボルツリー「柳」を意味するフランス語。

住所 東京都中央区銀座7-5-5
電話 0120-156-051 / 03-3571-6050
営業時間 11:30 ~ 15:00 (LO 12:30)
17:30 ~ 22:30 (LO 19:00)
定休日 日、月、祝日不定休 夏季(8月中旬) 年末年始
席数 36席、個室1室(10席)
Web サイト <https://losier.shiseido.co.jp/>



関連製品



コンビオーブン



ブラストチラー&フリーザー




テーブル型冷凍冷蔵庫



各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部  fujimak-support@fujimak.co.jp

